



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Camposegreto
VIOGNER
Toscana IGT
750 ml.

Vino monovarietale a base di Viognier prodotto dal Castello di Poppiano in uno spirito innovativo. Il nome del vino deriva da quello della vigna, una posizione molto vocata dove il Viognier esprime al meglio il suo potenziale.

Vitigni Viognier.

Vinificazione in tini. Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18-20°C.

Maturazione in tini. Affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.

Grado alcolico 12,5 - 13,5 % Vol.

Note di Degustazione un bianco paglierino con riflessi lievemente verdognoli fresco e piacevolmente profumato con sentori leggermente fruttati di pesca ed albicocca, corpo elegante, finale lungo e piacevole.

A monovarietal wine produced in the Castello di Poppiano Estate in the spirit of innovation. The name is derived from the vineyard located in a very suitable location for Viognier to fully express its potential.

Grape varieties Viognier.

Wine making Process criomaceration and fermentation in stainless steel vats at controlled temperature of 18-20°C.

Maturing in vats, then in bottle.

Alcohol 12.5 - 13.5 % Vol.

Tasting Notes attractive slightly yellow color with green hues, floral fragrance sustained by fruity aromas of peach and apricot, aromatic, round, well structured body, long pleasant finish



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599